



Программу составил(и):

доктор техен. наук, проф., Резниченко И.Ю. 

Рабочая программа дисциплины

**Основы технологии хранения и переработки зерна**

разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 44.03.01 Педагогическое образование (приказ Минобрнауки России от 22.02.2018 г. № 121)

составлена на основании учебного плана:

44.03.01 Педагогическое образование

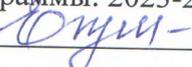
утвержденного учёным советом вуза от 27.04.2023 протокол № 8.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

**биотехнологий и производства продуктов питания**

Протокол №10 от 27 июня 2023 г.

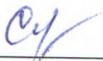
Срок действия программы: 2023-2027 уч.г.

Зав. кафедрой  Егушова Е.А.

Рабочая программа одобрена и утверждена методической комиссией факультета технологического предпринимательства

Протокол №1 от 28 августа 2023 г.

Председатель методической комиссии



Сартакова О.А.

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году  
на заседании кафедры биотехнологий и производства продуктов питания

подписьрасшифровка

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году  
на заседании кафедры биотехнологий и производства продуктов питания

подписьрасшифровка

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году  
на заседании кафедры биотехнологий и производства продуктов питания

подписьрасшифровка

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2027-2028 учебном году  
на заседании кафедры биотехнологий и производства продуктов питания

подписьрасшифровка

**1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

цель освоения дисциплины - реализовать современные технологии переработки и хранения зерна и продуктов его переработки, обосновывать их применение в профессиональной деятельности

Задачи дисциплины:

- озамакнуться к классификацией зерновых культур
- ознакомиться с нормативными документами в области оценки качества и безопасности зерна и продуктов его переработки
- ознакомиться с нормативными документами по правилам приемки зерна
- формирование способности оценивать качество зерна, крупы, муки
- формирование способности подбирать режимы хранения в зависимости от вида зерновой культуры, вида продукции
- ознакомиться с основами технологии переработки зерна в муку, крупу

**2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ УЧЕБНОГО ПЛАНА**

Цикл (раздел) ОП:	
<b>2.1</b>	<b>Входной уровень знаний:</b>
2.1.1	Математика и математическая статистика
2.1.2	Техническое обеспечение производства и переработки зерна
<b>2.2</b>	<b>Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>
2.2.1	Основы научных исследований
2.2.2	Технологическая практика
2.2.3	Научно-исследовательская работа

**3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

<b>3.1</b>	<b>Знать:</b>
<b>3.2</b>	<b>Уметь:</b>
<b>3.3</b>	<b>Владеть:</b>

**4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Код зан.	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Уровень формирования комп.	Акт. инт. формы обуч-я.	Литература	Формы контроля
	<b>Раздел 1. Основы технологии хранения и</b>							
1.1	Зерно, как основное сырье для производства круп, муки, крупяных	1	2			2	Л2.3 Л2.2	
1.2	оценка качества зернового сырья, применяемого в пищевой	1	2			2	Л2.3	
1.3	Знакомство с зерновыми культурами /Сем зан/	1	4			4		
1.4	Оценка качества зерна	1	2			4	Л2.3	
1.5	выполнение теста /Ср/	1	5				Л2.3	
	<b>Раздел 2. Основы технологии хранения и</b>							
2.1	Классификация и ассортимент круп /Лек/	1	2			4		
2.2	Классификация и ассортимент круп /Сем	1	4					
2.3	Оценка показателей качества круп из	1	4					
2.4	Оценка показателей качества крупы гречневой различных	1	4			4		

2.5	Основы технологии производства круп, хранения. Оценка качества круп /Лек/	1	4			4	Л1.1Л2.1	
2.6	Оценка круп бобовых /Сем зан/	1	4					
2.7	Знакомство с нормативными документами /Ср/	1	2					
2.8	Особенности технологии производства круп быстрого приготовления. /Лек/	1	2			4	Л1.1	
2.9	Особенности технологии производства крупяных концентратов (завтраков, хлопьев, мюсли) /Ср/	1	10			2	Л1.1	
2.10	Сравнительная сенсорная оценка каш быстрого приготовления /Сем зан/	1	4			4		
2.11	Оценка качества круп /Ср/	1	4			4		
2.12	Оценка качества круп по потребительским достоинствам /Сем зан/	1	4			4		
2.13	оценка качества круп быстрого приготовления /Ср/	1	4			4		
2.14	Технология переработки зерна в хлопья /Лек/	1	2					
2.15	Оценка показателей качества кукурузных, пшеничных и овсяных хлопьев /Сем зан/	1	4					
<b>Раздел 3. Основы технологии производства и хранения муки</b>								
3.1	Основы технологии производства муки. Ассортимент муки. /Лек/	1	2					
3.2	Классификация и ассортимент муки /Ср/	1	10			2		
3.3	Особенности технологии производства муки пшеничной и ржаной, муки специализированного назначения /Ср/	1	10			2	Л1.1	
3.4	Хранение зерна продуктов его переработки. Процессы, протекающие при хранении /Лек/	1	2			2	Л2.2	
3.5	Оценка качества муки по органолептически и физико-химическим показателям /Сем зан/	1	4			4	Л1.1	
3.6	выполнение теста /Ср/	1	5					
3.7	/Конс/	1	2					

### 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

собеседование  
 выполнение практических заданий  
 защиты практических работа

### 6. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

#### 6.1 Перечень программного обеспечения

Браузер Mozilla Firefox

#### 6.2 Перечень информационных справочных систем

Справочно-правовая система "Консультант Плюс"

### 7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Номерауд.	Назначение	Оборудование и ПО	Видзанятия

2103	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены	<p>Специализированная мебель: столы ученические – 12 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья – 25 шт.</p> <p>Технические средства обучения: доска меловая – 1 шт., ПК – 1 шт., телевизор LEDSamsung 46 – 1 шт., учебно-наглядные пособия.</p> <p>Лабораторное оборудование: холодильник VestelGN 330 – 1 шт., рефрактометр ИРФ-464 – 1 шт., микротом санный МС-2 - 1 шт., иономер И-160МИ -1 шт., колориметр КФК-2 - 1 шт., весы лабораторные ВЛТ-150 - 1 шт., микроскоп бинокулярный Биомед 1 - 1 шт., термостат ТС-180 СПУ - 1 шт., печь муфельная - 1 шт., весы ВТ-300 - 1 шт., прибор Кварц 21М33-1 - 1 шт., холодильник Океан - 1 шт.</p> <p>Программное обеспечение: AdobeAcrobatReaderDC; ApacheOpenOffice 4.1.1; Архиватор 7-zip; Браузер MozillaFirefox.</p>	
------	--	---	--

## 8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 8.1. Рекомендуемая литература

#### 8.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Егоров Г.А.	Технология муки, Технология крупы: учебное пособие	Москва. КолоС, 2005

#### 8.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Тарасенко, С. С.	Технология крупяного производства: учебное пособие. Часть I. Теоретические основы технологии крупы: учебное пособие	Оренбург, ОГУ, 2017
Л2.2	Тупольских, Т. И.	Технология послеуборочной обработки и хранение зерна : : учебное пособие	ЛанРостовнаДону, Лань, 2021
Л2.3	В. Е. Ториков, О. В. Мельникова, А. А. Осипов.	Агропроизводство, хранение, переработка и стандартизация зерна : учебник	Лань, 2022

## 9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

МУ по выполнению лабораторно-практических работ

Библиографическое описание: Основы технологии хранения и переработки зерна: методические указания по выполнению лабораторно - практических работ / сост. И. Ю. Резниченко; ФГБОУ ВО Кузбасская ГСХА. – Кемерово, 2023. – Текст: электронный.

